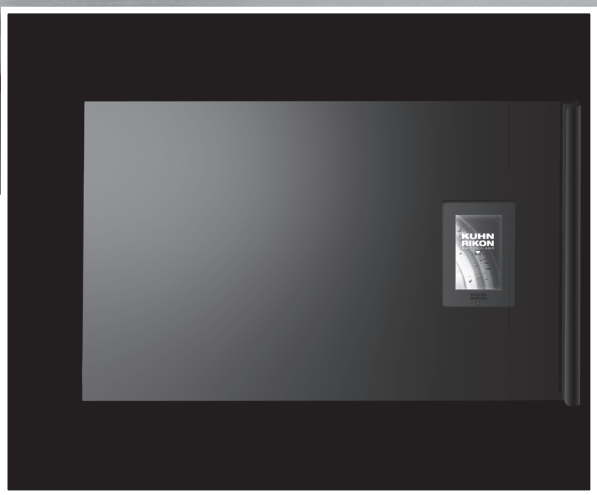
KUHN RIKON
SWITZERLAND

# DUROMATIC
# RELAX POWERSTEAMER
## BEDIENUNGSANLEITUNG

www.upgrade-your-cooking.ch



ZF 4075

**EU / UE**

**KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**
**DECLARATION OF CONFORMITY**
**DÉCLARATION DE CONFORMITÉ**

Wir / We / Nous

KUHN RIKON
SWITZERLAND

**KUHN RIKON AG, CH-8486 Rikon**

erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt
declare under our sole responsibility that the Product
déclarons sous notre seule responsibilité que le produit

# Duromatic – RELAX – Powersteamer

## Druckdampfgarer / Pressure Steamer / Cuiseur à vapeur pression

auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den folgenden Normen oder normativen Dokumenten übereinstimmt
to which this delaration relates is in conformity with the following standards or other normative documents
auquel se réfère cette declaration est conforme aux normes ou autres documents normatifs

zertifiziertes Management-System SQS ISO 9001/ EN 29001
Reg. Nr. 10430

**ISO 9001 / EN 29001**
**EN 60335-1 / EN 60335-2-15**
**EN 55014-1 / EN55014-2**

und gemäss den Bestimmungen der Richtlinien
and following the provisions of Directives
et conformément aux disposition des Directives

**2006/95/EG**
**2004/108/EG**
**97/23/EG (Modul A)**
**2011/65/EU**

Rikon, 25. Februar 2014

Rolf Zeindler
Leiter Technik

# DUROMATIC RELAX POWERSTEAMER

Wir bedanken uns herzlich für den Erwerb des Druckdampfgarers Duromatic Relax Powersteamer der Firma Kuhn Rikon AG, Neschwilerstrasse 4, CH – 8486 Rikon. Dieser hochwertige automatische Druckdampfgarer ist für eine gesunde und effektive Zubereitung von allen Speisen geeignet, welche sich zum Dämpfen mit und ohne Druck eignen. Die benutzerfreundliche Bedienung ermöglicht ein schnelles Erlernen der vielen hilfreichen Programme und Funktionen. Lesen Sie trotzdem die Bedienungsanleitung genau durch, um das Gerät störungsfrei zu benutzen. So haben Sie die Gewähr, dass Sie viel Freude beim täglichen Gebrauch haben werden. Die Bedienungsanleitung können Sie auch unter www.kuhnrikon.ch/steamer herunterladen. Beachten Sie die Sicherheitshinweise, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

**Änderungen**
Bilder und Texte entsprechen dem technischen Stand des Geräts zum Zeitpunkt des Drucks der Bedienungsanleitung.
Wir behalten uns Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung vor.


**Konformitätserklärung**
DUROMATIC RELAX – Drucksteamer / Pressure Steamer / Cuiseur à vapeur pression ..... 1

**Bedienungsanleitung ..... 2**
Inhaltsverzeichnis ..... 2
Zeichenerklärung ..... 3

**Allgemeine Sicherheitshinweise und Warnungen ..... 4**
Allgemeine Sicherheitshinweise ..... 4
Einbau und Anschluss ..... 4
Sachgemässe Bedienung ..... 4
Richtiges Handling und Anwendung ..... 4
Gefahrloser Umgang für Benutzer ..... 4
Gefahrloser Umgang in Zusammenhang mit Kindern ..... 4
Was tun bei einem Gerätedefekt ..... 5
Entsorgung und Verpackung ..... 5

**Gerätebeschrieb ..... 6**
Geräte-Skizze mit Legende ..... 6
Mitgeliefertes Zubehör ..... 7

**Bedienung ..... 8**
Garraum mit Drucktürverriegelung und Sicherheitsventil ..... 8
Inbetriebnahme beim ersten Mal ..... 8
Vor jedem Gebrauch ..... 8
Bildschirm und Tasten ..... 9
Gerät Ein-/Ausschalten ..... 10
Manueller Kochmodus wählen und Gerät starten ..... 10
Programmierter Kochmodus wählen und Gerät starten ..... 10
Kochprozess mit Pause unterbrechen, wieder starten oder ganz abbrechen ..... 10
Nach abgelaufenem Kochprozess Garschale entnehmen ..... 10
Nach Gebrauch ..... 10

**Programmbeschrieb ..... 11**
Manuell ..... 11
Kocharten ..... 11
Druckgaren ..... 11
Niedergaren ..... 11
Blanchieren ..... 11
Regenerieren ..... 11
Warmhalten ..... 12
Gegenstände sterilisieren ..... 12
Einmachen/Sterilisieren von Lebensmitteln ..... 12
Entsaften ..... 12
Joghurt ..... 12
Abdampfgeschwindigkeit schnell / langsam ..... 12
Tiefgekühlte – frische Produkte ( Gemüse und Früchte ) ..... 12
Koch-Richtwerte ..... 12
Koch-Richtwerte verändern, speichern und wieder zurücksetzen ..... 12

**Kochtipps** ..... **13**
Langsames Abdampfen ..... 13
Optimales Bestücken der Garschalen ..... 13
Gelochte Garschalen bestücken ..... 13
Ungelochte Garschalen bestücken ..... 13
Optimale Wahl der Garschalen und Platzierung im Garraum ..... 13
Schnelle und schonende Zubereitung ..... 13
Produkte in Vakuum-Verpackungen ..... 13
Unterschiedliche Lebensmittel miteinander garen ..... 13

**Einstellungen / Programme verwalten** ..... **14**
Sprache ..... 14
Wasserhärte ..... 14
Meereshöhe ..... 14
Programme verwalten ..... 14
Demo-Modus ..... 14

**Reinigung und Wartung** ..... **15**
Reinigung und Pflege nach jedem Gebrauch ..... 15
Periodische Reinigung und Pflege ..... 15
Entkalken ..... 15
Durgol Swiss Steamer ..... 15
Reinigungsmittel und Utensilien ..... 15
Austausch Sicherheitsventil ..... 15

**Benutzungssicherheit** ..... **16**
Überhitzungsschutz ..... 16
Türverriegelung ..... 16
Was tun, wenn… ..... 16

**Fehlermeldungen** ..... **17**

**Tabelle Kochrichtwerte** ..... **18**

**Technische Angaben** ..... **21**

**Geräteinstallation** ..... **21**

# ZEICHENERKLÄRUNG

**Tipp/Hinweis**

**Wichtige Sicherheitshinweise**

# ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN

**Allgemeine Sicherheitshinweise**
Dieses Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in der Bedienungsanleitung. Gemäss IEC 60335-1 gilt vorschriftsgemäss: Das Gerät darf von Personen (einschliesslich Kindern) mit reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit fehlender Erfahrung und Wissen nur dann verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt werden oder über die sichere Art des Gebrauchs und die Gefahren des Fehlgebrauchs instruiert wurden.

**Einbau und Anschluss**
- Lassen Sie das Gerät von einem konzessionierten Installateur/Elektriker gemäss separater Einbauanleitung installieren und in Betrieb nehmen.
- Eine allpolige Trennung muss in der Hausinstallation vorhanden sein.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person sofort ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Der obere Rand der Geräte-Tür darf nicht über Augenhöhe des Benutzers sein. Durch diese Massnahme kann der Benutzer den Inhalt der Garschalen auch auf der obersten Einschubrille beim Hinein- und Herausnehmen überwachen.
- Für den Einbau in mobile Küchen, z. B. bei Wohnwagen oder Schiffen, ist darauf zu achten, dass das Gerät nur in genauer horizontaler Lage betrieben werden darf.
- Das Gerät darf nicht über ein Verlängerungskabel angeschlossen werden, da sonst die nötige Sicherheit des Geräts nicht gewährleistet ist.

**Sachgemässe Bedienung**
- Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise
  – in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  – in landwirtschaftlichen Anwesen;
  – von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  – in Frühstückspensionen.
- Benutzen Sie das Gerät ausschliesslich für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Anwendungen.
- Verwenden Sie immer den Gittereinschub.
- Das Gerät darf nicht als Luftbefeuchter verwendet werden.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Druckgarraum auf.
- Geben Sie kein Silber oder rostbildendes Zubehör in den Druckgarraum. Dies könnte zu Korrosion führen.
- Der Türgriff ist kratz-, alkali- und säureempfindlich.
- Bewahren Sie keine Lebensmittel im Gerät auf.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Türe, dass sich keine lebenden Tiere im Gerät befinden.
- Führen Sie die Entkalkungsfunktion nur beim erkalteten Gerät aus, um ätzende Dämpfe zu vermeiden. Ziehen Sie in Kontakt mit Entkalker entsprechend Gummihandschuhe an.
- Falls das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wurde, reinigen Sie es nochmals gründlich. Um das Gerät zu reinigen, kann es helfen, das Gerät einmal mit leerem Garraum auf 120 °C zu erhitzen.

Nach dem Ausschalten das Gerät erst bei schwarzem Bildschirm von der Netzspannung nehmen! Andernfalls muss mit einer Beschädigung der Software gerechnet werden!

**Richtiges Handling und Anwendung**
- Der Benutzer ist für den einwandfreien Zustand des Gerätes verantwortlich.
- Kontrollieren Sie, dass der blaue Dichtungsring richtig eingelegt ist. (siehe Seite 8)
- Die mitgelieferten Wasserbehälter müssen eingesetzt werden. Die Wasserbehälter erfüllen auch Sicherheitsfunktionen.
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr aus Kunststoff, es besteht Schmelzgefahr.
- Erhitzen Sie keine Konservendosen, der darin entstehende Überdruck kann zur Explosion führen.
- Wischen Sie nach jedem Benutzen das Gerät mit einem Schwamm oder weichen Tuch aus und lassen Sie die Türe zum Austrocknen einen Spalt auf.
- Lassen Sie keine Schwämme oder Lappen nach der Reinigung in der Heizungsmulde liegen.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden, Kurzschlussgefahr!

**Gefahrloser Umgang für Benutzer**
- Schützen Sie sich, wenn Sie nach einem Kochvorgang am offenen heissen Gerät arbeiten.
- Gargut und austretender Dampf sind heiss.
- Flüssigkeiten, insbesondere solche mit Fett, welche längere Zeit über dem Siedepunkt gegart werden, müssen nach dem Kochvorgang vor dem Herausnehmen mit einer Kelle durchgerührt werden. In seltenen Fällen könnte die Flüssigkeit plötzlich nach dem Kochvorgang überschäumen.
- Fleisch welches über dem Siedepunkt gegart wird, muss nach dem Abdampfprozess ein paar Minuten stehen gelassen werden, um beim Aufschneiden Spritzer zu vermeiden.
- Benutzen Sie Wärmehandschuhe oder Topflappen, wenn Sie die Garschalen aus dem heissen Gerät herausnehmen oder hineingeben.
- Das Gerät ist während des Betriebs verriegelt, reissen Sie nicht an der Tür.
- Benutzen Sie die offene Türe nicht als Ablage oder Haltegriff sie kann beschädigt werden.
- Speisen, die zum Überschäumen neigen, dürfen nicht über 100 °C erhitzt werden, wie z.B. (Getreideprodukte mit Ausnahme von Reis und Mais, teils Suppen, Teigwaren, Apfelkompott, Preiselbeeren etc.).

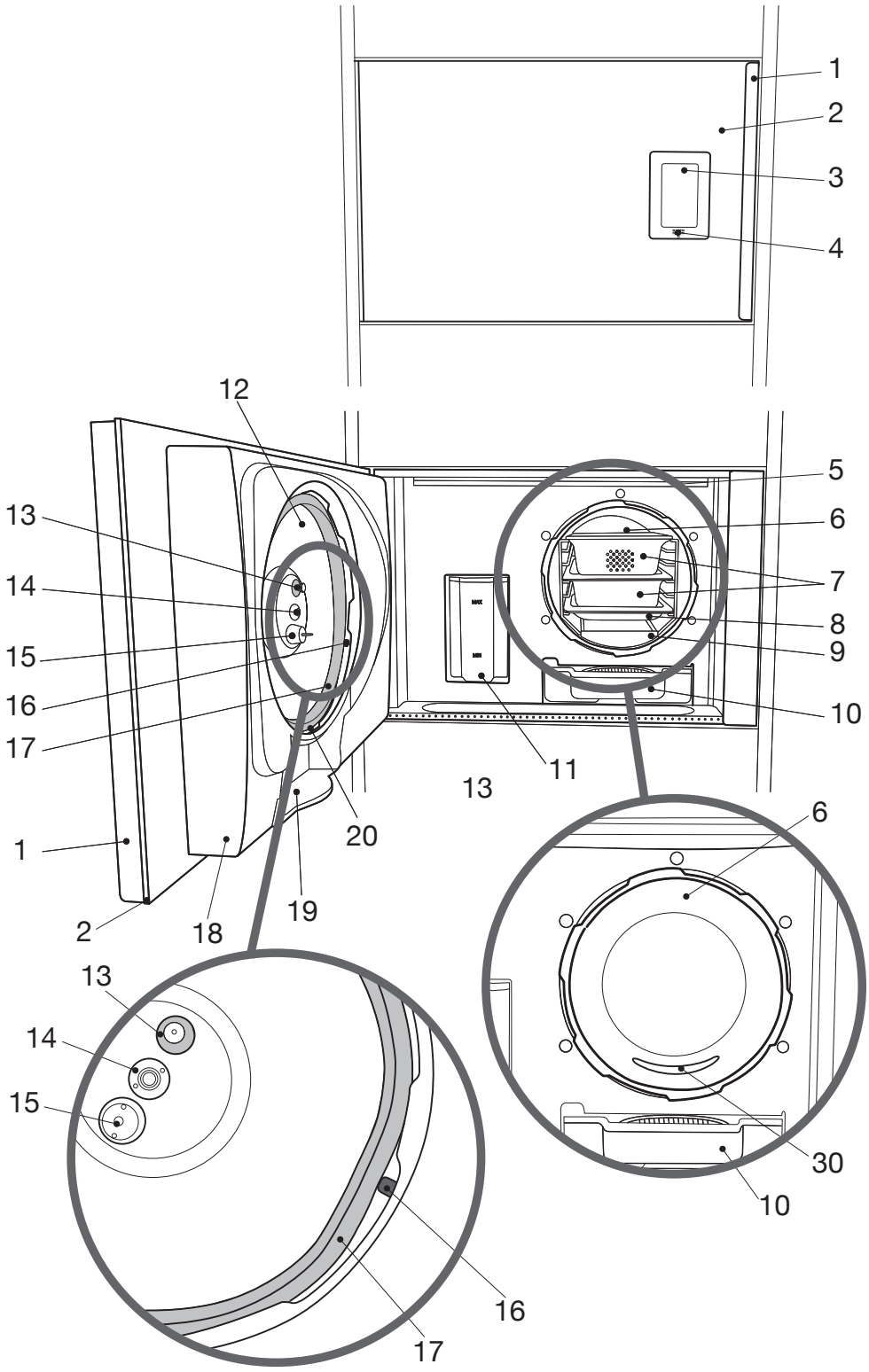
**Gefahrloser Umgang in Zusammenhang mit Kindern**
- Das Gerät sollte so hoch eingebaut sein, damit Kleinkinder weder Zugriff zum Gerät noch zum Anschlusskabel haben.
- Das Gerät ist für die Benutzung durch Erwachsene bestimmt. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist auch nach dem Betrieb noch heiss.
- An der Tür, besonders beim Scharnier, besteht Verletzungsgefahr durch Einklemmen der Finger.
- Verpackungsteile sind kein Kinderspielzeug und können gefährlich sein (Gefahr des Verschluckens und Erstickens).

**Was tun bei einem Gerätedefekt oder Defekt des Netzkabels**
- Trennen Sie das Gerät von der Netzspannung durch Ausschalten der Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reparaturen dürfen nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile benutzt werden.

**Entsorgung und Verpackung**
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäss den örtlichen Vorschriften.

# GERÄTEBESCHRIEB

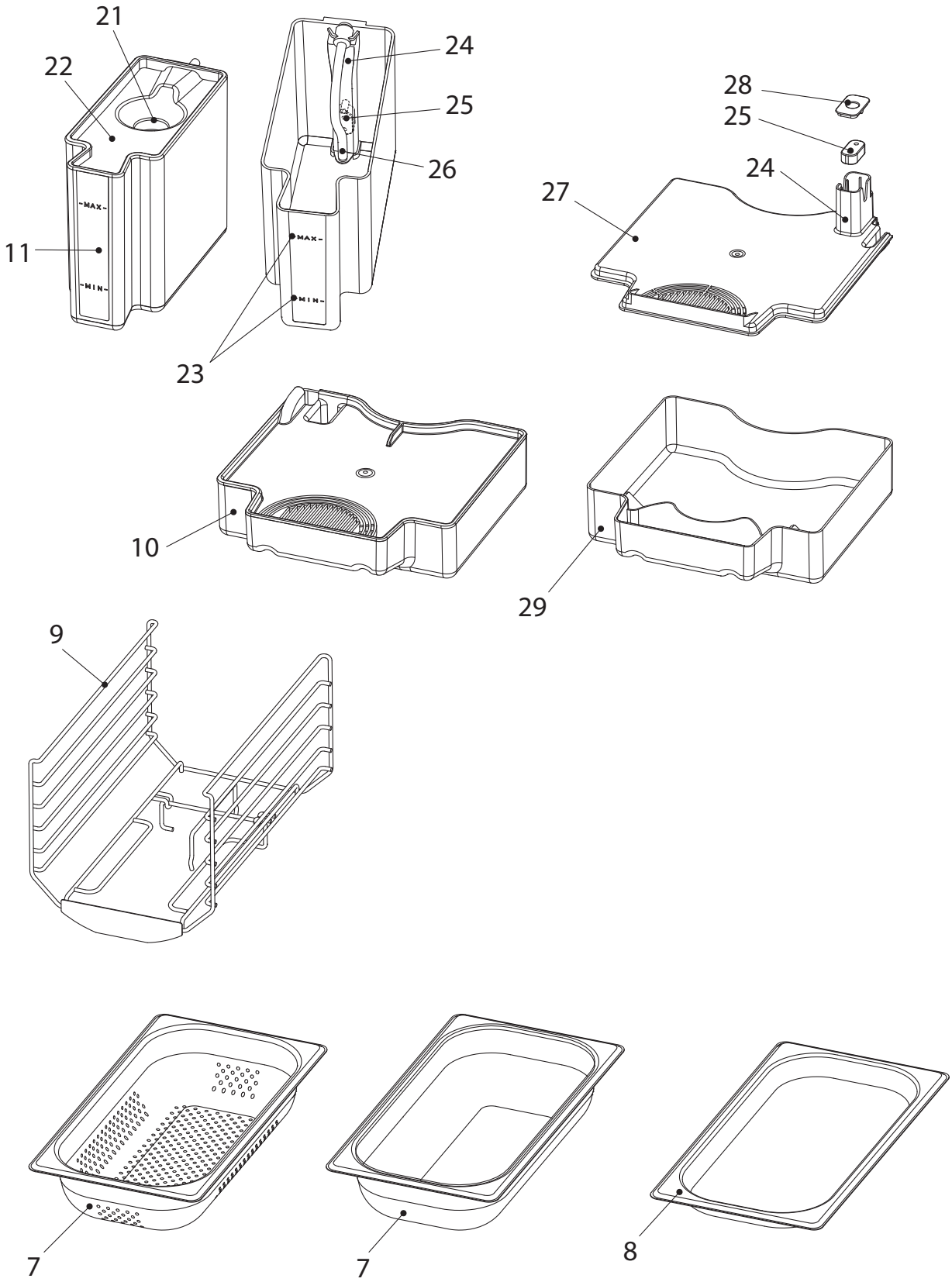
**Geräte-Skizze**




**Legende**

1. Türgriff
2. Türglas
3. Touchscreen (Eingabebildschirm)
4. Standby-Leuchte
5. Lüftungsschlitz
6. Garraum
7. Garschalen gelocht/ungelocht
8. Kondensat-Auffangschale
9. Gittereinschub
10. Abwasserbehälter
11. Frischwasserbehälter
12. Garraumverschluss
13. Sicherheitsventil
14. Dampfablass
15. Temperatur-Sensor
16. blauer Sicherheitsstift
17. blauer Dichtungsring
18. Tür-Innenverschalung
19. Tropfen-Auffang
20. Kondensat-Abtropf-Öffnung
21. Einfüll-Öffnung
22. Deckel
23. Füllhöhen-Markierung
24. Schwimmer-Kanal
25. Schwimmer-Magnet
26. Ansaug-Schlauch
27. Deckel Abwasserschale
28. Deckel des Schwimmer-Kanals zum Einklipsen
29. Abwasser-Auffangschale
30. Heizung

**Mitgeliefertes Zubehör**




Zusätzliche Grössen von GN-Schalen oder Ersatzzubehör können unter www.kuhnrikon.ch/ch/de/produkte/kuechengeraete/zubehoer bezogen werden.

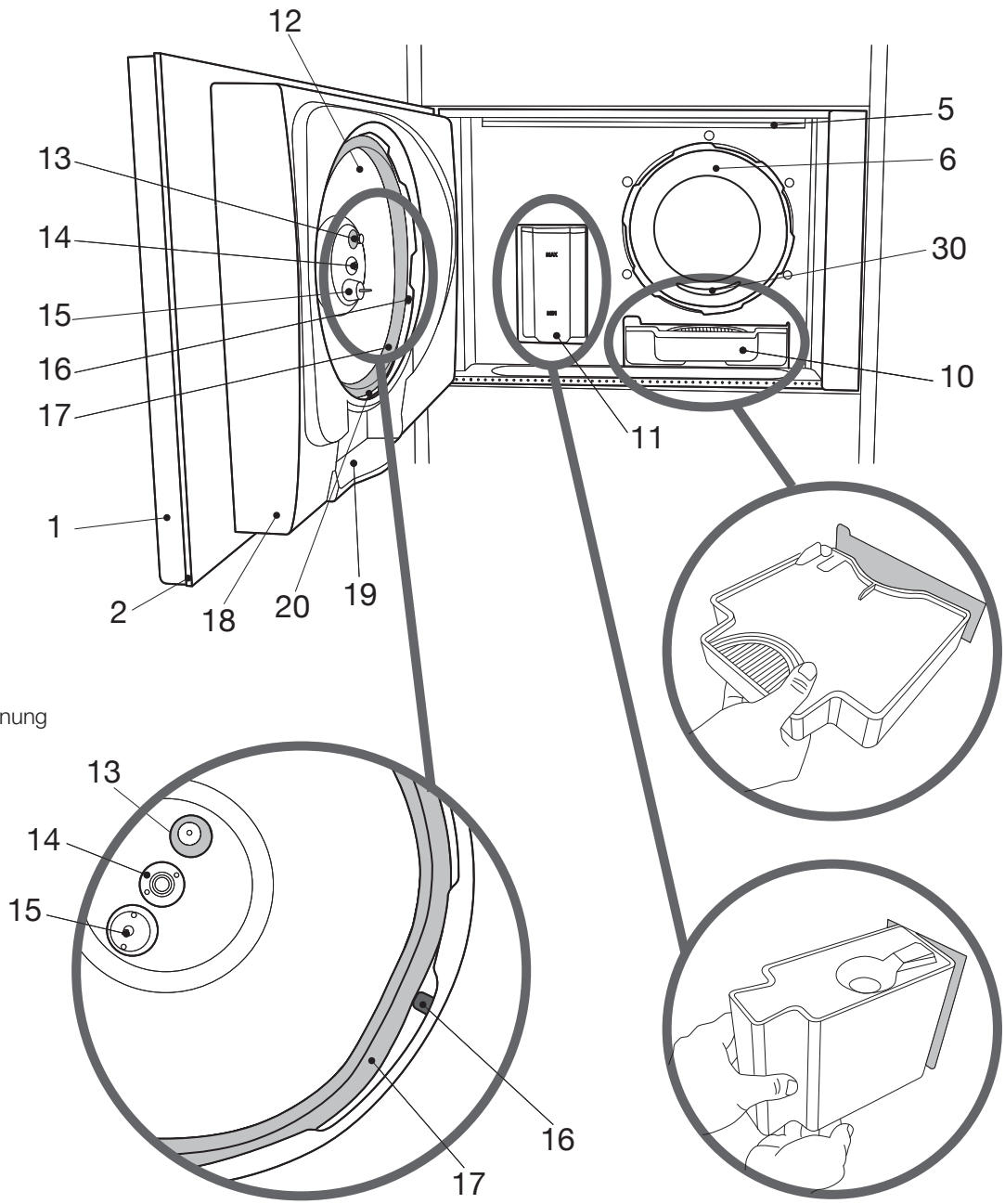
# BEDIENUNG

**Garraum mit Drucktürverriegelung und Sicherheitsventil**
Der Duromatic Relax ist mit einem geprüften Druckbehälter bestückt, in welchem von minimal 40 °C bis maximal 120 °C gegart werden kann. Der Garraumverschluss ist über eine automatische Sicherheitsverschliessung gesteuert, welche das Öffnen des Gerätes erst ermöglicht, wenn der Garraum drucklos ist. Das Gerät ist mit 3 voneinander unabhängigen, geprüften Druck – Sicherheitssystemen bestückt. Es ist vor jedem Kochprozess zu überprüfen, dass der Dichtungsring sauber an der Deckelinnenfläche liegt. Ebenso ist zu prüfen, dass die Öffnung des Dampfablass nicht verstopft ist.

**Inbetriebnahme beim ersten Mal**
Vor dem ersten Gebrauch den Geräteinnenraum mit heissem Seifenwasser gut auswaschen und trocken reiben.
Bei der ersten Inbetriebnahme wird mittels Touchscreen durch das Startprogramm geführt, in welchem folgende Parameter festgelegt werden:
- Sprache
- Wasserhärte
- Meereshöhe

Diese Parameter können später über das Menü Einstellungen jederzeit wieder verändert werden.
(Home ▶ Einstellungen)

**Vor jedem Gebrauch**
- Frischwasserbehälter bis Max. auffüllen.
- Abwasserbehälter leeren.
- Überprüfen, dass der blaue Dichtungsring sauber am Garraumverschluss anliegt.
- Überprüfen, dass der blaue Sicherheitsstift die Gummidichtung vom Garraumverschlussrand wegdrückt.
- Überprüfen, dass der Dampfablass nicht verstopft ist




**Legende**
10. Abwasserbehälter
11. Frischwasserbehälter
12. Garraumverschluss
13. Sicherheitsventil
14. Dampfablass
15. Temperatur-Sensor
16. blauer Sicherheitsstift
17. blauer Dichtungsring
18. Tür-Innenverschalung
19. Tropfen-Auffang
20. Kondensat-Abtropf-Öffnung

**Bildschirm und Tasten**

Die wichtigsten Tasten und ihre Bedeutung:

| | |
|---|---|
| | OFF (Gerät in Standby-Modus setzen) |
| | Home (erste Programm-Ebene) |
| | vor / zurück navigieren |
| | auf nächste Seite / auf vorherige Seite |
| | plus / minus für Zeit- und Temperatureinstellung |
| | Einstellung frisch / gefroren für die entsprechenden Lebensmittel / der grüne Haken zeigt die aktive Funktion |
| | Einstellung langsam / schnell abdampfen für die entsprechenden Lebensmittel / der grüne Haken zeigt die aktive Funktion |
| | Unterbrechen oder Abbrechen des Kochprozesses |
| | Ja / Nein bestätigen |
| | Jetzt / Später (Entkalken) |
| | Weiter |
| | Timer, um verbleibende Zeit bis zum Ende des Kochvorgangs einzugeben |
| | Speichern der angepassten Kochzeit und Gartemperatur |

**Gerät Ein-/Ausschalten**
Durch Öffnen der Türe oder durch Antippen des Displays wird das Gerät eingeschaltet.
Auf dem Display erscheint die Menügliederung, mit welcher die verschiedenen Kochprogramme sowie Einstellungen und das Entkalkungsprogramm gewählt werden können.
Durch Antippen der Taste OFF geht das Gerät in den Standby-Modus.
Wird das Gerät nach Gebrauch für ca. 10 Minuten nicht benutzt, so geht es automatisch in den Standby-Modus.

Nach dem Ausschalten das Gerät erst bei schwarzem Bildschirm von der Netzspannung nehmen!
Andernfalls muss mit einer Beschädigung der Software gerechnet werden!

**Manueller Kochmodus wählen und Gerät starten**
Manuell ▶ Kochzeit eingeben ▶ Gartemperatur eingeben ▶ Abdampfmodus schnell oder langsam wählen ▶ Kochvorgang starten.

**Programmierter Kochmodus wählen und Gerät starten**
Programme / z. B. Fleisch ▶ Rindfleisch ▶ Geschnetzelt ▶ Kochrichtwert, wenn nötig, anpassen ▶ Kochvorgang starten.

**Kochprozess mit Pause unterbrechen, wieder starten oder ganz abbrechen**
„Pause“ ▶ Gerät dampft ab, je nach Produkt oder manueller Eingabe schnell oder langsam ▶ Türe öffnen ▶ Gargut kontrollieren ▶ Kochvorgang mit „weiter“ fortsetzen oder mit „Home“ abbrechen.

„Abbrechen“ ▶ Gerät dampft ab, je nach Produkt oder manueller Eingabe schnell oder langsam.

**Nach abgelaufenem Kochprozess Garschale entnehmen**
Bei der Meldung „Türe öffnen en Guete" ist das Gerät drucklos und die Türe entriegelt. Die Garschale kann dem Garraum entnommen werden. Es wird empfohlen, die heissen Garschalen mit zwei Topflappen zu entnehmen.
Während mit einem Topflappen die Garschale am vorderen Rand gehalten und langsam aus dem Einschub gezogen wird, kann mit dem zweiten Topflappen die Garschale unten ebenfalls gehalten und gleichzeitig das Kondenswasser abgewischt werden.

**Nach Gebrauch**
Die Frisch- und Abwasserbehälter sollten nach jedem Gebrauch geleert werden.
Gittereinschub herausnehmen. Die Heizung und den Garraum mit einem weichen Lappen auswischen und trockenreiben.
Den Dichtungsring aus dem Deckel nehmen und trockenreiben. Ebenso Deckel und Tropfenauffang trocknen.

# PROGRAMMBESCHRIEB

Die Bedienung des Gerätes erfolgt durch leichtes Antippen der auf dem Touchscreen angezeigten Tastenfelder.

Die Programm-Struktur ist in Gruppen und Untergruppen angelegt. z. B. **Programme** ▶ **Gemüse** ▶ **Artischocken** ▶ **Artischocken Schnittart** ▶ **Ganz** ▶ **Vorbereitung** ▶ **Start**

Durch Antippen der Taste **„zurück navigieren“** kann ein Schritt zurück oder mit der Taste **„Home“** direkt an den Programmbeginn navigiert werden.

**„Programme“ und „Kocharten“** haben einen vorgegebenen Koch-Richtwert, welcher über **Einstellungen** ▶ **Programme verwalten** verwaltet werden kann. Siehe dazu S. 14.

Mit der Taste „Speichern“ können die Anpassungen in Kochzeit und Temperatur abgespeichert werden und sind beim nächsten Kochen wieder verfügbar (sofern in **Einstellungen** ▶ **Programme verwalten** ▶ **Meine Programme verwenden** aktiviert ist).

**Programm Infostatus:** Während das Gerät im Kochmodus läuft, wird über den Infobalken jeweils der momentane Kochvorgang angezeigt.

**Manuell**
Im manuellen Modus können Kochzeit, Gartemperatur sowie die gewünschte Abdampfgeschwindigkeit separat angewählt werden.

**Kocharten**
Im Programm **Kocharten** ist der Koch-Richtwert, bestehend aus Kochzeit, Gartemperatur und Abdampfgeschwindigkeit, der entsprechenden Zubereitungsart vorprogrammiert.
Dieser Koch-Richtwert kann, wie unter **Einstellungen** ▶ **Programme verwalten** beschrieben, verwaltet werden.

**Druckgaren**
Druckgaren entsteht in einem hermetisch verschlossenen Druckgarbehälter.
Dadurch wird der Siedepunkt erhöht, was die Garzeit bis zu $^1/_3$ (bei 120 °C) der normalen Kochzeit reduziert.

**Niedergaren**
Unter Niedergaren versteht man Dampfgaren bis max. zum Siedepunkt. Diese Zubereitungsart eignet sich vorzüglich für Fleisch und Fisch (pochieren), welche je nach Konsistenz zwischen 65 °C und 80 °C über längere Zeit schonend gegart werden. Fleisch wird in der Regel angebraten (vor oder nach dem Niedergaren). Fisch kann sowohl ohne Flüssigkeit wie auch mit Flüssigkeit, z. B. Weisswein, gegart werden, welche als Basis für eine Fischsauce verwendet werden kann.

**Blanchieren**
Blanchieren ist eine Kochart bei 100 °C, welche sich besonders für zartes Gemüse eignet, z. B. Spinat. Auch können z. B. Bohnen, Kefen, Erbsen etc. ca. 2 Minuten überwellt werden. Anschliessend sollte das Gemüse sofort in Eiswasser abgeschreckt werden, für die anschliessende Weiterverarbeitung wie Tiefkühlen.

**Regenerieren**
Unter Regenerieren bei 90 °C versteht man das Aufbereiten (Aufwärmen) bereits gekochter Speisen.
Mit dieser Kochart werden diese Speisen schonend erhitzt. Je nach Menge und Konsistenz kann sich dieser Kochprozess verlängern.

**Warmhalten**
Für fertig gekochte Produkte geeignet, welche auf Esstemperatur 75 °C warmgehalten werden sollen.
Werden jedoch Speisen über längere Zeit warmgehalten, kann besonders Gemüse die Farbe verlieren.

**Gegenstände sterilisieren**
Geeignet für Gegenstände, welche durch starkes Erhitzen frei von Pilzen, Keimen und Bakterien gemacht werden sollen, wie Schoppenflaschen, Schnuller etc. Nach 10-15 Minuten im Duromatic Relax ist alles absolut keimfrei. Es ist darauf zu achten, dass diese Gegenstände hitzeresistent bis 120 °C sind.

**Einmachen/Sterilisieren von Lebensmitteln**
Einmachen oder Sterilisieren bei 95°C ist eine Konservierungsart, welche heiss eingefülltes Früchtekompott oder Gemüse in sauberen Einmachgläsern haltbar macht. Es ist darauf zu achten, dass Einmachgläser über dem Siedepunkt platzen können.
Der Siedepunkt ist abhängig von der Meereshöhe und beträgt:
Bis 1000 M. ü. M. 95 °C
Bis 2000 M. ü. M. 90 °C
Bis 3000 M. ü. M. 85 °C

**Entsaften**
Speziell geeignet für Beeren und Früchte, um mit dem osmotischen Prinzip bei120 °C zu entsaften.
Es braucht dazu folgende Garschalen-Kombination:
GN 1/3 gelocht 65 mm tief, welche in eine GN 1/3 ungelocht 100mm tief eingesetzt wird. Je nach Fruchtart können diese geschnitten (z. B. Quitten) oder ganz (z. B. Johannisbeeren) in den gelochten Einsatz gefüllt werden. Es empfiehlt sich, den Fruchttrester nach dem Kochprozess noch einige Zeit in dieser Garschalen-Kombination abtropfen zu lassen.

**Joghurt**
Zur Herstellung von Nature Joghurt bei 40 °C.
UHT-Milch oder pasteurisierte Milch auf max. 45 °C erwärmen und mit dem Nature Joghurt gut vermischen (1 Liter Milch mit 180 g Joghurt), in saubere Gläser oder Schalen abfüllen und 4 Stunden im Gerät brüten lassen. Auf Zimmertemperatur abkühlen und im Kühlschrank aufbewahren.

**Abdampfgeschwindigkeit schnell / langsam**
Durch die Wahl „langsam Abdampfen“ wird ein spezielles Abdampfprogramm aktiv, welches für sanftes Abdampfen bzw. Druckabbau sorgt. Dadurch können das Aufplatzen von z. B. Schalenkartoffeln sowie Überkochen bei dickflüssigen Gerichten (z. B. Bramata-Reis) minimiert werden. Dieses Programm ist bei Produkten automatisch aktiv, welche ein schonendes Abdampfen erfordern. Im Programm „Manuell“ kann dieser Modus ebenso gewählt werden. Dieser Vorgang dauert je nach Beladung mehrere Minuten. Der Dampf, welcher beim Abdampfprozess entsteht, wird im Gerät automatisch kondensiert. Das kondensierte Wasser wird im Abwasserbehälter aufgefangen.

**Tiefgekühlte – frische Produkte (Gemüse und Früchte)**
Beispiel:
Im Programm ▶ Gemüse ▶ Bohnen ▶ Vorbereitung sind neben der Kochzeit und Gartemperatur die Tastenfelder mit „gefroren“ und „frisch“ aufgeführt. Entsprechend ist die Kochzeit sowie die Gartemperatur auf diese Produkte angepasst.
Diese Funktion ist auf die im Handel üblichen tiefgekühlten Gemüse und Früchte abgestimmt.

**Koch-Richtwerte**
Die voreingestellten Kochzeiten und Gartemperaturen sind Richtwerte, welche in Kochversuchen getestet wurden. Bei bestimmten Produkten sind Schnittarten angegeben, um die Grösse der Stücke zu beschreiben.

**Koch-Richtwerte verändern, speichern und wieder zurücksetzen**
Für jedes Programm/Lebensmittel ist eine Kochzeit und Gartemperatur definiert. Diese Werte können im Modus „Vorbereiten“ des jeweiligen Programms verändert und mit der Taste „Speichern“ gespeichert werden. Beim nächsten Kochvorgang sind diese veränderten Parameter eingestellt, sofern in Einstellungen ▶ Programme verwalten ▶ Meine Programme aktiviert ist.

Ist unter Einstellungen ▶ Programme verwalten ▶ Standardprogramme aktiviert, können die Kochrichtwerte im Modus „Vorbereiten“ verändert, jedoch nicht gespeichert werden.

Unter Einstellungen ▶ Programme verwalten ▶ Programme zurücksetzen können die abgespeicherten Kochrichtwerte auf die Richtwerte der Standardprogramme zurückgesetzt werden.

Alle persönlich angepassten Kochzeiten und Gartemperaturen gehen dadurch verloren.

# KOCHTIPPS

**Langsames Abdampfen**
Langsam Abdampfen ist ein spezielles Programm für Produkte, welche bei schnellem Abdampfen über dem Siedepunkt zum Platzen, bzw. zum Überkochen neigen. Um dies zu vermeiden, reduziert das Gerät vor Ablauf der Endkochzeit automatisch die Temperatur auf den Siedepunkt.

**Optimales Bestücken der Garschalen**
Die Gastronorm (GN) 1/3 Edelstahlgarschalen gibt es in verschiedenen Ausführungen mit und ohne Lochung. Die Garschalen werden in die im Garraum vorgesehenen Einschubrillen geschoben. Die Kondensat-Auffangschale sollte immer in der untersten Rille im Einschub sein. Dadurch wird die Heizung nicht mit Gargutflüssigkeit oder Kondensat verschmutzt.

**Gelochte Garschalen bestücken**
Produkte, welche nicht flüssig sind oder nicht in Flüssigkeiten gekocht werden, sollten in gelochten Garschalen gegart werden. Die Bestückung sollte möglichst locker sein. Dies hat den Vorteil, dass der Dampf von allen Seiten auf das Gargut wirkt und dieses gleichmässig gart (z. B. Gemüse, Kartoffeln, Eier, Würstchen, Caramelköpfli etc.).

**Ungelochte Garschalen bestücken**
Produkte, welche in Flüssigkeit gegart werden, sollten in ungelochten Garschalen zubereitet werden. Es ist darauf zu achten, dass die Garschale maximal zur Hälfte gefüllt wird, um ein Überkochen zu vermeiden (z. B. Reis, Polenta, Fisch/Meeresfrüchte pochiert in Weisswein, Saucen, Fleisch etc.). Speisen, die zum Überschäumen neigen, dürfen nicht über 100 °C erhitzt werden, wie z.B. (Getreideprodukte mit Ausnahme von Reis und Mais, teils Suppen, Teigwaren, Apfelkompott, Preiselbeeren etc.).

**Optimale Wahl der Garschalen und Platzierung im Garraum**
Neben dem Erstbestückungsset besteht die Möglichkeit, weitere Garschalen in verschiedenen Ausführungen über www.kuhnrikon.com zu beziehen. Je nach Menge und Art der Produkte, welche gekocht werden, empfiehlt es sich, weitere Garschalen zu beschaffen. Beim Befüllen des Garraumes sollte darauf geachtet werden, dass die Garschale in der Mitte des Garraumes platziert wird. Werden mehrere Garschalen auf einmal im Garraum bestückt, ist darauf zu achten, dass die gelochten über den ungelochten Garschalen platziert werden.

**Schnelle und schonende Zubereitung**
Bei der Zubereitung von Produkten besteht die Möglichkeit, vom Programm-Richtwert abzuweichen. Je tiefer die Gartemperatur, desto länger dauert die Garzeit. Je höher die Gartemperatur, desto kürzer ist die Garzeit. Wird der Richtwert entsprechend verändert, so verändert sich ebenfalls das Kochergebnis. Lebensmittel mit einer zarten Struktur (z. B. Fisch, Broccoli) sollten mit einer tieferen Gartemperatur gekocht werden als Lebensmittel mit einer zähen Struktur (Rindfleisch, Karotten).

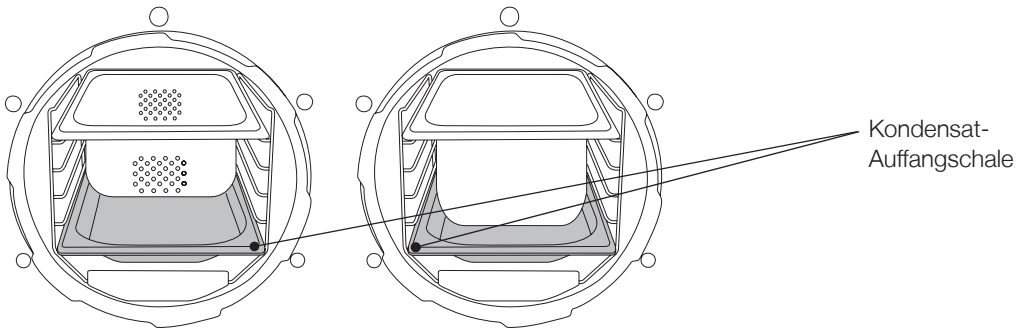
**Produkte in Vakuum-Verpackungen**
Werden Produkte in Vakuum-Verpackungen gegart, sollte die Siedetemperatur nicht überschritten werden. Produkte in Vakuum-Verpackungen, wie z. B. Würstchen oder Rollschinken, sind vor dem Garen aus der Verpackung zu nehmen, wenn mit den vorgegebenen Kochrichtwerten gekocht wird. Werden diese Lebensmittel in der Verpackung belassen, muss die Garzeit verlängert werden.

**Unterschiedliche Lebensmittel miteinander garen**
Werden Produkte mit unterschiedlicher Grösse oder Zellstruktur auf einmal zubereitet, ist mit tieferer Gartemperatur und dafür längerer Garzeit zu verfahren.

Beispiele:
Gemüseplatte mit Karotten in Scheiben, Broccoli-Röschen, Peperoni-Stücken, grünem Spargel und Fenchel geviertelt ▶ 95 °C / 25 Minuten.
Lachsfilet mit feinen Gemüsestreifen ▶ 90 °C / 20 Minuten.

Schalenkartoffel nachgaren
Schalenkartoffeln, welche unmittelbar nach dem Garen zu viel Biss haben, sollten bei maximal 95 °C einige Minuten nachgegart werden. (Schnell Abdampfen wählen). Durch diese Massnahme können die Kartoffeln beim Nachgaren nicht platzen.

**Wichtiger Hinweis:**
Verwenden Sie immer die Kondensat-Auffangschale und reinigen Sie die Heizung nach Gebrauch.



# EINSTELLUNGEN / PROGRAMME VERWALTEN

**Sprache**
Unter „Einstellungen“ ▶ „Sprache“ kann die Benutzersprache (Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch) aktiviert werden.

**Wasserhärte**
Unter „Einstellungen“ ▶ „Wasserhärte“ kann die Wasserhärte (weich, mittel, hart) eingestellt werden. Diese Einstellung erinnert den Benutzer im richtigen Zeitabstand, das Gerät zu entkalken. Die lokale Wasserhärte kann z. B. unter www.trinkwasser.ch gefunden werden.

**Meereshöhe**
Damit das Gerät einwandfrei in jeder Höhenlage funktioniert, muss die jeweilige Meereshöhe eingegeben werden.
0–1000 M. ü. M.
1000–2000 M. ü. M.
2000–3000 M. ü. M.

**Programme verwalten**
Unter „Einstellungen“ ▶ „Programme verwalten“ können die Koch-Richtwerte verwaltet werden.

„Meine Programme“ ▶ Das Gerät arbeitet mit den vorgegebenen Richtwerten, welche vom Benutzer angepasst und gespeichert werden können. Siehe dazu auch S. 12.

„Standard-Programme“ ▶ Das Gerät arbeitet mit den vorgegebenen Richtwerten, welche vom Benutzer nicht gespeichert werden können. Siehe dazu auch S. 12.

„Meine Programme zurücksetzen“ ▶ Die vom Benutzer angepassten und gespeicherten Richtwerte auf „Meine Programme“ werden auf die Richtwerte der Standard-Programme (Werkzustand) zurückgesetzt.

**Demo-Modus**
Unter „Einstellungen“ ▶ „Demo-Modus“ kann das Gerät zu Vorführzwecken mit deaktivierter Heizung und Wasserzufuhr betrieben werden.

# REINIGUNG UND WARTUNG

**Reinigung und Pflege nach jedem Gebrauch**
Das Gerät muss vor der Reinigung vollständig abgekühlt sein. Keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsmittel und Reinigungsutensilien benutzen. Gittereinschub herausnehmen. Dazu die Arretierung anheben und den Gittereinschub herausziehen. Heizung, Garraum, Garraumverschluss, Dichtungsring, Tropfenauffang mit Microfaser-Schwammtuch wenn nötig mit einem milden Spülmittel abreiben. Anschliessend Frischwassertank sowie Abwassertank herausnehmen und Restwasser ausgiessen. Die Einschuböffnungen der Wassertanks trockenreiben. Die Wassertanks in der Spülmaschine oder von Hand reinigen und wieder einsetzen. Die Türe des Gerätes nicht ganz schliessen, bis es vollständig ausgetrocknet ist. Dies ist vor allem zu empfehlen, wenn es nur sporadisch in Gebrauch ist. Türe aussen sowie den Touchscreen mit einem feuchten Tuch abwischen und trocken reiben.

**Periodische Reinigung und Pflege**
Wöchentlich den Dichtungsring aus der Türe entfernen, abwaschen und mit Pflanzenöl einreiben. Dies verlängert die Lebensdauer des Dichtungsrings. Bei dieser Gelegenheit den Deckelrand und die Kondensatabtropf-Öffnung mit Abwaschbürste und Spülmittel reinigen. Den Gittereinschub entfernen und im Geschirrspüler oder von Hand abwaschen.

**Entkalken**
Je nach Einstellung der Wasserhärte wird der Benutzer früher oder später zum Entkalken automatisch aufgefordert.
Zum Entkalken werden 250 ml Durgol Swiss Steamer benötigt. Nebst der automatischen Erinnerung kann das Entkalkungsprogramm über: „Home“ ▶ „Entkalken“ manuell gestartet werden.

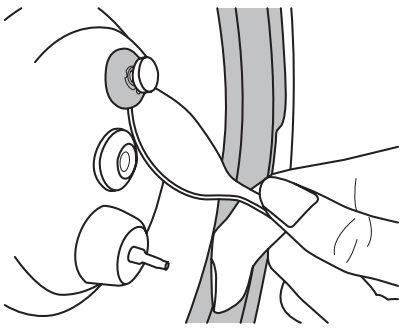
Zum Entkalken muss die Heizung abgekühlt sein, da ansonsten durch den Entkalker Korrosionsflecken entstehen, die nicht mehr entfernt werden können.

**Durgol Swiss Steamer**
Für die Entkalkung empfehlen wir Swiss Steamer von Durgol. Dieser Spezial-Entkalker ist geeignet für den Duromatic Relax Powersteamer. Für die Entkalkung gibt es ein spezielles Entkalkungsprogramm, welches den Benutzer Schritt für Schritt durch das Programm führt. Bitte beachten Sie die Warnhinweise auf der Verpackung von Durgol Swiss Steamer.

Beim ruckartigen Aufreissen der Gerätetüre kann Entkalker auf den Boden gelangen, welcher diesen je nach Beschaffenheit angreifen kann. Diese Spritzer sind deshalb sofort mit einem feuchten Lappen abzuwischen.

**Reinigungsmittel und Utensilien**
Für die Reinigung dürfen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel verwendet werden.
Kuhn Rikon Swisscleaner: Für die periodische Pflege des Garraumes sowie der Garschalen empfiehlt sich Swisscleaner von Kuhn Rikon.

**Austausch Sicherheitsventil**
Um das alte Sicherheitsventil zu entfernen, einen Kaffeelöffel unter den Rand des Sicherheitsventils schieben und dieses heraushebeln.



Nur das für den Powersteamer zugelassene Sicherheitsventil (Art. 19036) benutzen.

Das neue Sicherheitsventil mit dem Daumen in das vorgesehene Loch drücken.

Kontrolle: Blauer Gummi des Sicherheitsventils muss rundum satt am Deckel anliegen.

# BENUTZUNGSSICHERHEIT

**Überhitzungsschutz**
Das Gerät ist im Fall einer Überhitzung mit diversen Sicherheitsmechanismen ausgerüstet:

1. Sicherheitsventil begrenzt die Innenraumtemperatur
2. Sicherung über Dichtungsring
3. Temperatursicherung der Heizung

**Türverriegelung**
Bei entriegelter Tür ist das Gerät vollständig drucklos. Hierfür sorgen die zwei Sicherheitselemente, Dampfablassventil und Sicherheitsstift.

**Was tun, wenn…**

…beim Starten des Kochprogramms nach kurzer Zeit Dampf aus dem Gerät strömt?
- Kontrollieren, dass die Türe ganz geschlossen ist.
- Kontrollieren, dass die Dichtung sauber an der Deckelinnenfläche anliegt. Siehe dazu S.8. Gummidichtung gegebenenfalls leicht einölen und wenn sie spröde ist, ersetzen.
- Kontrollieren, dass das Sicherheitsventil eingesetzt ist. Wenn das Gummiteil des Sicherheitsventils spröde ist, dieses ersetzen. Siehe dazu S. 15.

…der Garraum nach dem Kochzyklus noch kalt ist?
- Kontrollieren, dass das Gerät nicht im Demomodus arbeitet. Siehe „Einstellungen“ ▶ „Demomodus“.

…sich während dem Kochzyklus ein Stromausfall ereignet?
- Gerät wird nach dem Stromausfall automatisch neu gestartet und dampft bei Bedarf ab.

…die Sicherung im Sicherungskasten immer wieder ausgelöst wird?
- Das Gerät hat eine technische Störung. Kundendienst kontaktieren.

Falls diese Massnahmen nichts nützen und das Problem noch immer auftritt,
bitte Servicestelle kontaktieren und Seriennummer des Geräts mitteilen:

Telefon: +41 52 396 03 50
Mail: service@kuhnrikon.ch

Die Geräteseriennummer finden Sie auf der Tür-Innenverschalung (in der Nähe des Türscharniers).

# FEHLERMELDUNGEN

Das Gerät verfügt über eine interne Fehler-Erkennung. Bei aufgetretenem Fehler wird auf dem Bildschirm eine Fehler-Nummer angezeigt. Siehe folgende Tabelle:

| Fehler-Nr: | Massnahme |
|---|---|
| 11 | **Wasserzufuhr zur Heizung**<br>1) Überprüfen des Dichtungsrings und des Sicherheitsventils auf richtige Lage und Defekte. Siehe dazu Seite 8 und 15.<br>2) Überprüfen des Wasserstandes des Frischwasserbehälters nach dem Kochen. Sollte dieser leer sein, überprüfen, ob der weisse Schwimmer-Magnet im leeren Frischwasserbehälter an der oberen Position festsitzt. Wasserbehälter entkalken, damit sich der Schwimmer-Magnet bewegen kann.<br>3) Überprüfen Sie die Heizfläche im Innern des Garraums auf Verunreinigung oder Verkalkung. Gegebenenfalls diese reinigen oder Entkalkungsprozess durchführen.<br>4) Erneut Kochen<br>5) Sollte dieser Fehler weiterhin auftreten, Servicestelle kontaktieren, Fehlernummer und Seriennummer des Geräts mitteilen. |
| 30 | **Kleine Heizung defekt**<br>Das Gerät kann mit reduzierter Leistung (1300 W) weiter betrieben werden. Servicestelle kontaktieren, Fehlernummer und Seriennummer des Geräts mitteilen. |
| 31 | **Grosse Heizung defekt**<br>Das Gerät kann mit reduzierter Leistung (700 W) weiter betrieben werden. Servicestelle kontaktieren, Fehlernummer und Seriennummer des Geräts mitteilen. |
| 82 | **Gerät baut keinen Druck auf**<br>1) Überprüfen des Dichtungsrings und des Sicherheitsventils auf richtige Lage und Defekte.<br>2) Erneut Kochen<br>3) Sollte dieser Fehler weiterhin auftreten, Servicestelle kontaktieren, Fehlernummer und Seriennummer des Geräts mitteilen. |
| 90 | **Tür entriegelt nicht**<br>1) Gerät ausschalten und abkühlen lassen.<br>2) Nach ca. 10 Minuten Gerät wieder einschalten.<br>3) Falls Tür geschlossen bleibt, Servicestelle kontaktieren, Fehlernummer und Seriennummer des Geräts mitteilen. |
| 91 | **Türe verriegelt nicht**<br>1) Überprüfen des Dichtungsrings und des Sicherheitsventils auf richtige Lage und Defekte.<br>2) Sonstige störende Objekte im Schliessbereich des Deckels und des Garraums entfernen.<br>3) Türe komplett schliessen<br>4) Kein Verriegeln, Servicestelle kontaktieren, Fehlernummer und Seriennummer des Geräts mitteilen. |

Bei allen sonstigen Fehlernummern Servicestelle kontaktieren, Fehlernummer und Seriennummer des Geräts mitteilen:

Telefon: +41 52 396 03 50
Mail: service@kuhnrikon.ch

Die Geräteseriennummer finden Sie auf der Tür-Innenverschalung (in der Nähe des Türscharniers).

# TABELLE KOCHRICHTWERTE

| | Abdampfmodus | Garzeit/ Min. | Temp. °C |
|---|---|---|---|
| **Gemüse** | | | |
| Artischocken | | | |
| Artischocken-Herzen | schnell | 8 | 120 |
| ganz, mittelgross | schnell | 15 | 120 |
| Boden | schnell | 5 | 120 |
| Blumenkohl ganz | schnell | 12 | 110 |
| in Röschen | schnell | 7 | 110 |
| in Röschen gefroren | schnell | 4 | 110 |
| ganz | langsam | 12 | 110 |
| Grüne Bohnen | schnell | 3 | 120 |
| Grüne Bohnen gefroren | schnell | 3 | 110 |
| Broccoli | | | |
| in Röschen | schnell | 5 | 100 |
| in Röschen gefroren | schnell | 3 | 110 |
| Erbsen mittelfein | schnell | 4 | 120 |
| Erbsen mittelfein gefroren | schnell | 5 | 110 |
| Fenchel | | | |
| halbiert | schnell | 15 | 110 |
| geviertelt | schnell | 9 | 110 |
| Karotten | | | |
| Scheiben geschnitten | schnell | 5 | 110 |
| Stäbchen geschnitten | schnell | 4 | 120 |
| Kartoffeln | | | |
| Schalenkartoffel gross, 150 g bis 300 g | langsam | 23 | 120 |
| Schalenkartoffel mittel, 80 g bis 140 g | langsam | 15 | 120 |
| Schalenkartoffel klein, 40 g bis 70 g | langsam | 10 | 120 |
| Kartoffel in Würfeln, festkochend für Salzkartoffeln | schnell | 5 | 120 |
| Kartoffel in Scheiben, festkochend für Kartoffelsalat | schnell | 10 | 110 |
| Kefen | schnell | 2 | 120 |
| Kefen gefroren | schnell | 2 | 110 |
| Knollensellerie | | | |
| Scheiben | schnell | 3 | 110 |
| Stäbchen | schnell | 3 | 110 |
| Kohlrabi | | | |
| Scheiben | schnell | 2 | 120 |
| Stäbchen | schnell | 5 | 110 |
| Krautstiele in Stücken | schnell | 3 | 120 |
| Kürbis in Scheiben | schnell | 5 | 110 |
| Lauch | | | |
| Rädchen | schnell | 3 | 120 |
| Streifen | schnell | 3 | 120 |
| Pastinake | | | |
| Scheiben | schnell | 3 | 120 |
| Stäbchen | schnell | 3 | 120 |
| Peperoni | | | |
| Streifen | schnell | 3 | 110 |
| Randen | | | |
| ganz | langsam | 35 | 120 |

| | Abdampfmodus | Garzeit/ Min. | Temp. °C |
|---|---|---|---|
| Romanesco | | | |
| halbiert, ca. 250g | schnell | 10 | 110 |
| geviertelt, ca. 130 g | schnell | 8 | 110 |
| Rosenkohl | schnell | 3 | 120 |
| Rosenkohl gefroren | schnell | 4 | 120 |
| Rotkraut | schnell | 20 | 120 |
| Sauerkraut roh | schnell | 25 | 120 |
| Schwarzwurzeln in Stücken | schnell | 5 | 120 |
| Spargel grün, 15 mm Durchmesser | schnell | 12 | 100 |
| Spargel weiss, 20 mm Durchmesser | schnell | 18 | 100 |
| Stangensellerie in Stücke geschnitten | schnell | 2 | 120 |
| Blattspinat | schnell | 2 | 100 |
| Blattspinat gefroren | schnell | 8 | 100 |
| Spinat gehackt gefroren | schnell | 15 | 100 |
| Tomate zum Schälen | schnell | 1 | 100 |
| Tomate für Sauce | langsam | 10 | 110 |
| Weisskabis | | | |
| halbiert | langsam | 40 | 110 |
| in Stücken | schnell | 3 | 120 |
| Weissrüben | | | |
| Scheiben | schnell | 5 | 110 |
| Zucchetti | | | |
| Scheiben | schnell | 4 | 100 |
| Würfel | schnell | 3 | 110 |
| Maiskolben | schnell | 10 | 120 |
| | | | |
| **Getreide / Reis** | | | |
| Parboiled (Uncle Bens) Flüssigkeit 1:2 | langsam | 17 | 110 |
| Risotto Flüssigkeit (Carnaroli) 1:3 | langsam | 15 | 105 |
| Basmati Flüssigkeit 1:2 | langsam | 15 | 110 |
| Jasmin Flüssigkeit 1:2 | langsam | 10 | 110 |
| Wildreis-Mix Flüssigkeit 1:2 | langsam | 20 | 110 |
| Vollreis uneingeweicht Flüssigkeit 1:2 | langsam | 30 | 110 |
| Weizengriess Flüssigkeit 1:5 | langsam | 15 | 110 |
| Mais Bramata Flüssigkeit 1:4 | langsam | 20 | 110 |
| Maisgriess fein Flüssigkeit 1:4 | langsam | 15 | 110 |
| | | | |
| **Getrocknete Hülsenfrüchte** | | | |
| **Mindestens 7 Stunden in kaltem Wasser eingeweicht** | | | |
| Borlottibohne (keine Flüssigkeitszugabe) | schnell | 10 | 120 |
| Riesen-Bohnen (keine Flüssigkeitszugabe) | schnell | 15 | 120 |
| Soja-Bohnen (keine Flüssigkeitszugabe) | schnell | 10 | 120 |
| Rote Kidney-Bohnen (keine Flüssigkeitszugabe) | schnell | 10 | 120 |
| Braune Linsen (keine Flüssigkeitszugabe) | schnell | 10 | 120 |
| Braune Linsen Flüssigkeit 1:2 | langsam | 10 | 120 |
| Grüne Linsen (keine Flüssigkeitszugabe) | schnell | 10 | 120 |
| Grüne Linsen 1:2 | langsam | 10 | 120 |

| | Abdampfmodus | Garzeit/ Min. | Temp. °C |
|---|---|---|---|
| **Frische Früchte** | | | |
| Aprikosen | schnell | 2 | 110 |
| Aprikosen gefroren | schnell | 2 | 110 |
| Apfel halbiert | schnell | 5 | 100 |
| Apfel, Stücke | schnell | 2 | 110 |
| Birne halbiert | schnell | 4 | 110 |
| Birne, Stücke | schnell | 4 | 110 |
| Kirschen | schnell | 3 | 100 |
| Zwetschge | schnell | 2 | 100 |
| Zwetschge gefroren | schnell | 2 | 95 |
| Quittenstücke | schnell | 14 | 120 |
| Marroni | langsam | 6 | 120 |
| Marroni gefroren | langsam | 3 | 110 |
| | | | |
| **Fleisch** | | | |
| Geflügel | | | |
| Ganzes Poulet / Schenkel | langsam | 15 | 120 |
| Pouletbrust | schnell | 10 | 100 |
| Pouletgeschnetzeltes | schnell | 7 | 120 |
| | | | |
| Kalb | | | |
| Kalbfleischbraten angebraten (30'/kg) | langsam | 24 | 120 |
| Kalbshaxe in Scheiben | langsam | 30 | 120 |
| Kalbsvoressen | langsam | 25 | 120 |
| Kalbsgeschnetzeltes | schnell | 10 | 120 |
| | | | |
| Rind | | | |
| Rindfleischbraten / Siedfleisch (50'/kg) | langsam | 40 | 120 |
| Rindfleischvögel | langsam | 15 | 120 |
| Rindfleischgeschnetzeltes | schnell | 15 | 120 |
| Rinds Schmorplätzli | langsam | 35 | 120 |
| Rindsvoressen | langsam | 30 | 120 |
| Gehacktes | schnell | 15 | 120 |
| | | | |
| Schwein | | | |
| Schweinsbraten (45'/kg) | langsam | 35 | 120 |
| Schweinsgeschnetzeltes | schnell | 13 | 120 |
| Schweinshaxe in Scheiben | langsam | 40 | 120 |
| Schweinsvoressen | langsam | 30 | 120 |
| Schweinsrippli (Kasseler) | langsam | 35 | 110 |
| | | | |
| Lamm | | | |
| Lammbraten (40'/kg) | langsam | 30 | 120 |
| Lammvoressen | langsam | 20 | 120 |
| | | | |
| Wurstwaren | langsam | | |
| Wienerli / Schweinswürstli (ohne Verpackung) | langsam | 4 | 95 |
| Waadtländer Saucisson | langsam | 35 | 85 |

| | Abdampfmodus | Garzeit/ Min. | Temp. °C |
|---|---|---|---|
| **Fisch / Meeresfrüchte** | | | |
| Ganze Dorade | schnell | 9 | 100 |
| Ganze Forelle | schnell | 7 | 100 |
| Lachsfilet | schnell | 15 | 80 |
| Forellenfilet | schnell | 3 | 100 |
| Kabeljaurückenfilet | schnell | 4 | 100 |
| Miesmuscheln klein | schnell | 2 | 100 |
| Riesencrevetten | schnell | 3 | 100 |
| | | | |
| **Verschiedenes** | | | |
| Fleischterrine | schnell | 45 | 90 |
| Gemüseterrine | schnell | 45 | 90 |
| 3-Minuten-Ei | schnell | 4 | 100 |
| 10-Minuten-Ei | langsam | 10 | 100 |
| Caramelköpfli | langsam | 15 | 100 |
| Schokoladen-Küchlein | langsam | 10 | 110 |

# TECHNISCHE ANGABEN

Betriebsdruck max. 1 bar
Garraumvolumen 10 Liter
Automatische Türverriegelung
Abdampfautomatik mit Dampfelimination
Gewicht 28 kg
Anschlussspannung 230 V
Leistung 2000 W
Absicherung 10 A
Stand-by-Verbrauch < 1 W

# GERÄTEINSTALLATION

Technische Angaben und Einbauplan beiliegend oder auf www.upgrade-your-cooking.ch

KUHN RIKON
SWITZERLAND

Art. 41108 02/14

Kuhn Rikon AG | CH-8486 Rikon | Tel. +41 52 396 01 01 | Fax +41 52 396 02 02 | kuhnrikon@kuhnrikon.ch | www.kuhnrikon.com